

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2018. december 6.)****egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****„Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (OEM)****(2018/C 449/04)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Bulgária az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) elnevezés oltalmára irányuló kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkének megfelelően megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra, az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzé kell tenni a „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) elnevezéshez tartozó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med)/”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett elnevezés bejegyzése ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzététele időpontjától számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2018. december 6-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

‘СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД’ (STRANDZHANSKI MANOV MED)/‘МАНОВ МЕД ОТ СТРАНДЖА’ (MANOV MED OT STRANDZHA)

EU-szám: PDO-BG-02306 – 2017.4.12.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek)

‘Странджански манов мед’ (Strandzhanski manov med)/‘Манов мед от Странджа’ (Manov med ot Strandzha)

2. Tagállam vagy harmadik ország

Bulgária

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Strandzhanski manov med” mézelő méhek által az élő növényi részek nedvéből és növényi nedvet szívó rovarok által kiválasztott nedvekből előállított méz. A méhek a növényi nedveket összegyűjtik, saját különleges anyagaikkal keverik, tárolják, dehidratálják, és lépekben raktározzák, míg azok a 4. pontban említett földrajzi területen mézzé érnek. A „Strandzhanski manov med” elnevezésű termék bizonyos rovarok által kiválasztott mézharmatból és a tölgyfa makkjának nedvéből készül, mely alapanyagokat a méhek gyűjtik össze.

Érzékszervi jellemzők:

Megjelenés: átlátszatlan, kissé opálfényű, méhálca vagy egyéb mechanikus pép nyomait nem tartalmazza, és erjedés jelét nem mutatja.

Szín: barnától vagy sötétbarnától feketéig terjedő szín, zöldes árnyalattal. Kristályosodás után a szín világosbarnára vagy szürkére változhat.

Állag: sűrű, nyúlós, félig kristályos vagy kristályos massa.

Íz: édes, enyhén savanykás, keserű jegyekkel.

Illat: pirított gyümölcs és karamella.

A méz összetételére vonatkozó követelmények:

Fizikai és kémiai jellemzők:

Fruktóz- és glükóztartalom	legalább 45 g/100 g
Szacharóztartalom	legfeljebb 5 g/100 g
Nedvességtartalom	legfeljebb 19 %
Vízben nem oldódó tartalom	legfeljebb 0,1 g/100 g
Elektromos vezetőképesség	legalább 0,95 mS/cm
Szabadsavtartalom	legfeljebb 50 milliekvivalens/1 000 g
Diasztázaktivitás	12 feletti a Schade-skála szerint a kész mézben
Hidroxi-metil-furfurol-tartalom	legfeljebb 10 mg/kg a kész mézben

A „Strandzhanski manov med” mézet elsősorban nagy elektromos vezetőképessége különbözteti meg a nektárméztől; ez az elektromos vezetőképesség a méz magas mikrotápanyag-tartalmának köszönhető: kálium (1 568–1 676 mg/kg), magnézium (149–169 mg/kg), lítium (0,11–0,33 mg/kg), mangán (34–51 mg/kg) és antioxidánsok: fenoltartalom (56–165 mg/kg). Nagy mennyiségben tartalmaz meleztőzt (4–11 %) és erlőzt. Megkülönböztető jellemzője ezenkívül a kvercitol és a kesztőz jelenléte. A „Strandzhanski manov med” további sajátossága, hogy mézharmatra jellemző elemeket (HDE), nevezetesen gombaspórákat, konidiát, hifákat stb. tartalmaz, amelyek a különleges előállítási és begyűjtési eljárás eredményei.

Virágpor-összetétel:

A „Strandzhanski manov med” változatos botanikai eredetű pollent tartalmazó mézharmat méz. A Sztrandzsa hegység gazdag növényvilágát többek között az alábbi fajok alkotják: *Trifolium* (fehérhere), *Vicia* (tavaszi bükköny), *Lotus* (*Lotus corniculatus*), *Tilia* (hárs), *Echium* (*Boraginaceae* család), *Rubus*, *Matricaria* (*Asteraceae* család), *Daucus* (*Umbelliferae*), *Potentilla* (*Rosaceae*), *Paliurus*, *Dorycnium* (*Fabaceae* család), *Brassicaceae*, *Clematis* (*Clematis vitalba*), *Cistus* (zsályalevelű szuhar, rózsaszín virágú szuhar), *Plantago* és *Chenopodiaceae*.

A „Strandzhanski manov med” virágpor-összetételét a Sztrandzsa régió sajátos, Bulgáriában máshol fel nem lelhető növényvilága befolyásolja. A következő növényekről van szó: *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium*, *Teucrium lamiiifolium*, babérlevelű szuhar, *Hypericum androsaemum*, *Stachys thracica* és *Epimedium pubigerum*. A méz virágpor-összetételére emellett harmadidőszaki maradványnövények (olyan fajok, amelyek a harmadidőszakban nagy számban éltek a Sztrandzsa régióban) is hatással vannak, például a *Cicer montbretii*, az *Erica arborea*, a *naspolya*, a csarab, a zsályalevelű szuhar és a *Hypericum calycinum*.

Ezek közül hét Európában csak a Sztrandzsa régióban és a Kaukázusban él: *Ilex colchica*, *Daphne pontica*, kaukázusi áfonya, *Rhododendron ponticum*, sztrandzsai tölgy, *Veronica turrilliana* és *Quercus polycarpa*.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A méheket a mézgyűjtés ideje alatt nem szabad etetni. A méhek etetése tavasszal lehetséges, valamint mézpergetés után, a tél beköszönte előtt olyan mennyiségben, amely a kaptár téli túlélését biztosító tartalékok kialakulásához szükséges. A kaptárak cukorral, cukorlepénnyel és cukorsziruppal táplálhatók. A méhek a saját maguk által előállított mézzel is táplálhatók. A termelőknek biztosítaniuk kell, hogy a téli tartalékok ne kerüljenek bele a többlet-mézbe („Strandzhanski manov med”).

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Strandzhanski manov med” mézet a Sztrandzsa hegység tölgyerdeiben található (főleg helyhez kötött) méhészetekben készítik, amelyeknek a meghatározott földrajzi területen kell lenniük. A „Strandzhanski manov med” mézet június, július és augusztus hónapban készítik. A méhcsaládoknak egész évben a meghatározott földrajzi területen kell lenniük.

A „Strandzhanski manov med” a következőképpen készül:

1. a lezárt kaptárkeretek helyszínre szállítása;
2. a lép fedelének eltávolítása és a lép pergetése;
3. szűrés és tárolásra alkalmas tartályokba történő öntés;
4. a kész méztartályok raktárba szállítása.

A termék minőségének megőrzése és a nyomonkövethetőség teljeskörű biztosítása érdekében az előállítás valamennyi szakaszának a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A termék jó minőségének és teljes nyomonkövethetőségének biztosítása érdekében a méz csomagolását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen végzik, legfeljebb 1 500 grammos kiszerezésben.

A „Strandzhanski manov med” minőségének biztosítása és különösen érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőinek megőrzése érdekében a csomagolást és a címkézést a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, mivel a termék új helyszínre történő szállítása során a termékminőséget befolyásolhatja a megnövekedett hőmérséklet. Minden műveletet a földrajzi területen kell elvégezni, hogy megelőzhető legyen a szóban forgó otalom alatt álló eredetmegjelöléssel nem rendelkező, más típusú mézzel való keveredés, valamint, hogy megakadályozható legyen az idegen szagok átvétele. A „Strandzhanski manov med” a csomagolás céljából nem vihető ki a földrajzi területről, mert higroszkopikus jellegű, éppen ezért a terméket rendkívül fontos védeni a nedvességtől, amely rontja annak érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőit.

A „Strandzhanski manov med” mézet tilos ömlesztve értékesíteni.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Strandzhanski manov med” mézet a következő községekben készítik: Szozopol, Primorszko, Carevo, Malko Tarnovo és Szredec.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület a Sztrandzsa hegységre terjed ki, éghajlata nedves kontinentális vagy óceáni. A régiót ezenkívül enyhe hőmérsékleti értékek, tavasszal és nyáron gyakori, néha késő délelőttig megmaradó köd, valamint magas páratartalom jellemzik. Ezek a körülmények elősegítik a rovarok által a levélzetről gyűjtött növényi nedvek felbomlását. A gyenge köd biztosítja, hogy a nedvességcseppek ne vesszenek el, sűrű köd esetén ugyanis ezeknek a cseppeknek növekszik az átmérőjük és lehullanak a levélről. Az éghajlati tényezők – tengeri eredetű páradús levegő a hegyek közelében, nagy esők nélkül, viszonylag meleg klíma szélsőséges hőmérsékletek nélkül, továbbá a tenger és a tölgyerdők közelsége – együttesen kiváló feltételeket nyújtanak a mézharmatot előállító rovaroknak: a levéltetveknek (*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus* (*Tuberculoidea*) *quercus* és *T. annulatus*), a tölgyfakormányosnak (*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus* (*Tuberculoidea*) *quercus* és *T. annulatus*) és a gesztenyemolynak (*Cydia Splendana*).

A hegyvidék különleges földrajzi elhelyezkedése – három nagy vízgyűjtő medencéhez, a Fekete-, az Égei- és a Márvány-tengerhez való közelsége – és az ebből következő éghajlati tényezők – viszonylag magas páratartalom és enyhe hőmérsékletek –, valamint a paleontológiai sajátosságok (a negyedidőszakban nem következett be jegesedés) olyan feltételeket teremtettek, amelyek a kontinensen egyedülálló botanikai összetételt eredményeztek. A nedves levegőnek a tengertől a Sztrandzsa régió belseje felé történő áramlását elősegítik a lekerekített hegygerincek, a mély szurdokok és folyóvölgyek. A több millió évvel ezelőtti, a harmadidőszakban Európa-szerte elterjedten élő növényvilág itt a mai napig fennmaradt.

A Sztrandzsa régió flórája különbözik az európai növényi formációktól és nagyon hasonlatos a Kaukázus és Kis-Ázsia pontuszi flórájához: a pollenösszetétel-vizsgálat tanúsága szerint számos harmadidőszaki maradványnövényt és őshonos növényfajt foglal magában. A Sztrandzsa régióban sok a védett terület, a természetvédelmi övezet és a természetes élőhely, vagyis kedvező a környezet a mézelő méhek és a méhészet számára. A Sztrandzsa az EU öt kiemelt környezetvédelmi területe közé tartozik, és a Natura 2000 páneurópai ökológiai hálózati része. A régió növényzetét túlnyomórészt tölgy- és bükkerdők képezik, ezen belül a legnagyobb arányt a legcsúszkább tölgyből (*Quercus petraea*) álló erdők (47,8 %) és az olasz/magyar tölgyből (*Q. frainetto*) álló erdők (41,8 %) képviselik, amelyek ellátják tápanyaggal a mézharmatot előállító levéltetveket és ormányosbogarakat.

A gyenge talajminőség – barna, fahéjszínű erdőtalaj és podzol jellegű sárgaföld – és az ipari tevékenység hiánya korlátozza a mezőgazdasági növények termesztését, amelyek virágzása hátrányosan hatna a méz minőségére.

5.2. Emberi tényezők

A méhészet mindig is közkezdelt tevékenység volt a Sztrandzsa régióban. Évszázadok óta megélhetési forrás, amint azt a 19. század végéről származó és a mai napig használatban lévő méhkasok és méhkasokként használt faodúk is tanúsítják. Ha csak mézharmatot kívánnak előállítani, a méhészek különösen a következő lépéseket végzik el:

I. szakasz

A méhek – főleg a lombos tölgyfákról – mézharmatot gyűjtenek, majd feldolgozzák, hogy érett „Strandzhanski manov med” mézet állítsanak elő belőle. A méhészek a fő virágzási időszak alatt kereteket és/vagy vázakat helyeznek a kaptárba, hogy a többletméz elválasztható legyen.

II. szakasz

Miután a méz kellően megérett a lépben, a lépet kiveszik a kasból, és átszállítják arra a helyre, ahol a pergetés történik.

A pergetés után a mézet megsűrítik, homogenizálják, és legalább 24 órán keresztül ülepítő tartályokban derítik.

III. szakasz

A mézet élelmiszertermékek tárolására szolgáló tartályokban tartják. A dekantálást, a csomagolást és a címkézést tiszta és arra alkalmas helyiségekben végzik. A kristályosodott mézet legfeljebb 42 °C hőmérsékletre melegítve folyékonnyá teszik – ez az a maximális hőmérséklet, amelyet a méz a begyűjtés során elér a kasban, és amelyen a diasztázaktivitás fennmarad.

5.3. A termék sajátosságai

A „Strandzhanski manov med” egyedisége elsősorban fizikai/kémiai jellemzőinek, virágpor-összetételének és érzékszervi jellemzőinek tulajdonítható.

A „Strandzhanski manov med” egyik sajátossága, hogy a többi mézharmatmézhez viszonyítva különösen nagy az elektromos vezetőképessége, amely meghaladja a 0,95 mS/cm-t.

A mézet nagy diasztázaktivitás jellemzi (amelynek oka, hogy gazdag enzimekben, mivel a nyersanyagok feldolgozását a levéltetvek és az ormányosbogarak már elvégezték), hidroximetil-furfurol-tartalma pedig alacsony.

Ezek a sajátosságok a nagy kiterjedésű (a régió több mint 70 %-át borító) tölgyerdőknek köszönhetők, amelyek az enyhe hőmérsékletekkel és a magas páratartalommal együtt megteremtik a nagy levélfelületek létrejöttéhez, kedvező körülményeket biztosítva a levéltetvek és ormányosbogarak számára. A méhek az e rovarok által kiválasztott anyagokat és az élő növényi részek nedveit gyűjtik össze és alakítják mézzé.

A „Strandzhanski manov med” virágpor-összetétele, amely olyan növények pollenjét is magában foglalja, amelyek csak a Sztrandzsa régióban találhatók meg (lásd a 3.2. pontot), megkülönbözteti ezt a mézet a máshol előállított mézekről, ami önmagában is közvetlen bizonyítéka a „Strandzhanski manov med” termék és a Sztrandzsa-hegység közötti kapcsolatnak. A virágpor-összetételre vonatkozó vizsgálatok lehetővé tették földrajzi markerek meghatározását – őshonos vagy harmadidőszaki maradványnövények –, amelyek a pollenspektrumban való jelenlétük vagy e jelenlét gyakorisága révén kijelölik a méz földrajzi határait a Sztrandzsa régióban.

Különösen fontos, hogy a méhészetek egész évben a meghatározott földrajzi területen helyezkedjenek el, vagyis helyhez kötött jellegűek legyenek.

A „Strandzhanski manov med” színe jóval sötétebb, aromája jellegzetes, íze pedig a nektármézhez képest enyhén savanykás-kesernyés.

5.4. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A „Strandzhanski manov med” termék szorosan kötődik származási régiójához, ami a mézharmatot előállító levéltetvek és ormányosbogarak populációi közötti bioökológiai egymásrautaltság és egyensúly, a nagy kiterjedésű tölgy- és bükkerdőségek, valamint a jellemzően enyhe éghajlat eredménye. A helyi erdei vegetáció tápanyagokat biztosít a mézharmatot előállító rovaroknak, a Sztrandzsa régió jellegzetes enyhe klímája (elegendő páratartalom, mérsékelt hőmérsékletek, tavaszi és nyári ködök) pedig kedvez a mézharmat kiválasztásának és méhek általi összegyűjtésének. A Sztrandzsa régióban június, július és augusztus folyamán a méhek fő tápláléka a tölgy levelein található mézharmat. A mézharmatgyűjtés időszakában a Sztrandzsa régióban más bőséges nektárképző fajok – pl. akác- vagy hárspopulációk – nincsenek, amelyek a virágzásukkal a nektárméz és a harmatméz összekeveredését idéznék elő. A méhek számára tápanyagot biztosító mézharmat összetétele miatt a nektármézekhez viszonyítva ennek a méznek magasabb a mikrotápanyag- és antioxidáns-tartalma. A szín intenzitása és az íz enyhe savasságát és kesernyőségét a mézharmatban jelen lévő mikrofóra és a mézharmat gyűjtésének időszaka alakítja ki.

A Sztrandzsa természeti terület védett státusza kizárja az intenzív gazdálkodást, és hozzájárul a termék tisztaságához. A Sztrandzsa régió növényföldrajza egyedülálló Európában. A Sztrandzsa régióra jellemző vagy csak ott megtalálható növények virágpora egyedülállónak teszi a „Strandzhanski manov med” pollenspektrumát. A csak a Fekete-tenger déli partvidékén, a Sztrandzsától a Pontuszi hegységen át a Kaukázusig fellelhető őshonos pontuszi fajok között megtalálható a *Rhododendron ponticum*, a *Daphne pontica* és az *Ilex colchica*, amelyek hozzájárulnak a „Strandzhanski manov med” sajátos virágpor-jellemzőihez. Ez az egyedülálló vegetáció a méz érzékszervi jellemzőire és illatára is hatással van, alátámasztva a környezet és a termék közötti természetes kapcsolatot.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/>
